

Lamm-Karree, Rotwein-, Gorgonzola-Walnuss-Soße, Spargel

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammkarree à 350 g 200 ml Olivenöl 2 EL Kräuter der Provence

1 EL Grobes Salz

Für die Rotweinsauce:

2 Knoblauchzehen 1 Rosmarinzweig 200 ml guter Rotwein

3 EL brauner Zucker

Für die Käse-Sauce:

1 Zwiebel 100 g Gorgonzola 100 g Blauer-Edelschimmel-Käse

200 g Frischkäse 100 ml Sahne 1 Bund Basilikum

50 g Walnüsse 1 EL Trüffelhonig 4 cl Cognac

$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) 1 Muskatnuss Chili

Salz Pfeffer

Für den grünen Spargel:

1 Bund Minisparigel $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 50 g Parmesan

Olivenöl Salz Pfeffer

Für das Lamm:

Das Salz, Kräuter der Provence und Olivenöl im Mörser zerstampfen und damit die Karrees marinieren. So lange wie möglich die Marinade einziehen lassen.

Für die Rotweinsauce:

Knoblauch abziehen und in einen Topf geben. Darüber braunen Zucker verteilen, bis der Topfboden bedeckt ist. Zucker schmelzen lassen. Mit Rotwein ablöschen und Rosmarinzweig dazugeben. Bei hoher Temperatur reduzieren bis die Sauce eine Sirup-Konsistenz annimmt. Dann sofort von der Hitze nehmen.

Für die Gorgonzola-Walnuss-Sauce:

Zwiebel abziehen, feinhacken und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Chili dazugeben, Frischkäse einrühren und etwas Sahne dazugeben. Mit Cognac ablöschen. Zuerst den Edelschimmel Käse einrühren, danach den Gorgonzola. Mit Muskatnuss, Trüffelhonig und Zitronensaft abschmecken. Walnüsse hacken. Basilikum abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Walnüsse und Basilikum über die Sauce streuen.

Für den grünen Spargel:

Spargel waschen und trockentupfen. Spargel in Olivenöl ca. 3-4 Minuten anbraten. Parmesan reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und feinhacken. Olivenöl, Petersilie und Parmesan vermischen und Spargel darin wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Kraml am 03. April 2019